

Kasseler Rippenspeer Selber Machen

Kategorien: Metzgerei, Fleisch, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

15	kg	Schweinefleisch,
1 1/4	kg	Salz,
200	Gramm	Zucker,
20	Gramm	Salpeter,
6	Ltr.	Wasser

Anleitung:

Immer sauber arbeiten beim und mit Fleisch, das ist oberstes Gebot !

Für das Fleisch verwendet man zubereitetes Fleisch wie Schlegel, Bug, Baustück oder Hals oder Rippenstück.

Man reibt die Hälfte der angegebenen Salzmenge kräftig in das Fleisch ein. Insbesondere in der Nähe der Knochens und stellt das Fleisch wieder 24 Std. kalt. Dann wird der Rest des Salzes mit dem Salpeter, dem Wasser und dem Zucker gekocht. Das Fleisch wird in einen Steintopf gelegt und mit dem Sud übergossen. Jeden Tag muß das Fleisch gewendet werden damit die Lake überall wirken kann.

Nach 8 Tagen können die kleinen Fleischstücke gekocht werden. Die größeren Stücke müssen ca. 14 Tage in der Lake bleiben. Bevor man es räuchert, lässt man es im kalten ca. 24 Stunden trocknen.

Dann Räuchern bis es schön goldgelb schimmert.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit *RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann